



Prisco e Giuseppe Pepe

PEPE MASTRO DOLCIERE

“Un dolce non è solo un dolce, è un rito per estraniarsi dal mondo che ci circonda, ritrovando se stessi”

DI ILARIA CARLONI

I'M MARZO-APRILE 2023

“ *Ciò che tutt'oggi la famiglia Pepe si propone di fare attraverso le proprie creazioni è “ricercare e proseguire il complesso progetto sulla pasticceria e sui lievitati avviato trent'anni fa e tramandare storia, saperi, sapori e dolcezza ovunque ce ne sia bisogno nel mondo.*”

A Sant'Egidio del Monte Albino, comune collocato nel cuore dell'Agro Sarnese Nocerino, a metà strada tra Napoli e Salerno, si trova la rinomata pasticceria Pepe Mastro Dolciere, che ha reso il piccolo paesino ai piedi dei Monti Lattari meta turistica in ambito gastronomico. La pasticceria ha ottenuto nel corso degli anni vari riconoscimenti, tra i quali il “World Pastry Stars”, il premio di alta pasticceria internazionale più importante in Italia, che si è svolto a Milano nel maggio 2019. La storia d'amore tra Alfonso Pepe e la pasticceria inizia già durante la sua infanzia quando, con occhi pieni di meraviglia, osservava lo zio lavorare nel suo laboratorio di pasticceria nel Cilento. Verso gli inizi degli anni '80, decise di trasformare questa passione nella sua professione, e cominciò a fare le prime esperienze e a muovere i primi passi in questo settore, frequentando scuole prestigiose quali l'Etoile e Cast Alimenti. Il suo più grande desiderio era quello di avviare una propria attività e di creare prodotti di qualità che portassero il suo nome. Riuscì a raggiungere questo traguardo quando nel 1995, grazie al sostegno e alla collaborazione dei tre fratelli Prisco, Giuseppe e Anna, aprì la pasticceria Pepe Mastro Dolciere nel piccolo comune pedemontano. In quello stesso anno, Alfonso Pepe entrò nell'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani e si specializzò nella lavorazione dei lievitati; fu infatti proprio lui a scrivere la storia dei lievitati nel Sud Italia, con il suo panettone e la sua colomba, che ottenne il primo posto nella classifica del Gambero Rosso. Partendo dal suo piccolo laboratorio in provincia di Salerno, con la dedizione e l'umiltà che lo contraddistinguevano, è arrivato pian piano a distribuire i propri prodotti artigianali in ogni parte del mondo, ricevendo numerosi consensi. Il Maestro purtroppo è venuto a mancare tre anni fa, nel febbraio del 2020, a causa di un male incurabile, ma la sua eredità è stata portata avanti dai fratelli, in particolare Giuseppe Pepe, membro dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, che si occupa direttamente dei “grandi lievitati” come panettoni e colombe. Ciò che tutt'oggi la famiglia Pepe si propone di fare attraverso le proprie creazioni è di “ricercare e proseguire il complesso progetto sulla pasticceria e sui lievitati avviato trent'anni fa e tramandare storia, saperi, sapori e dolcezza ovunque ce ne sia bisogno nel mondo. “Perché le cose dolci rendono felici”. Il locale si trova su un'ampia strada che collega le province di Napoli e Salerno. Dietro le vetrine si intravede un piccolo laboratorio, dove vengono effettuate le lavorazioni più semplici, mentre al piano inferiore, lontano dalla vista della clientela, si trova il laboratorio vero e proprio. Il menù è molto vasto: propone gelati artigianali preparati con prodotti della zona, come le albicocche pelliccielle, cornetti e le soffici graffe

I'M MARZO-APRILE 2023



“*Pepe Mastro Dolciere è una delle poche importanti pasticcerie che ha pensato ad una proposta, parallela a quella originale, interamente dedicata al gluten free e lactose free. Nel febbraio 2021 infatti, sono stati inaugurati un nuovo punto vendita e un nuovo laboratorio, dove vengono utilizzate farine alternative e materie prime per celiaci, insieme ai tipici prodotti campani.*”

fritte, la classica pasticceria napoletana, tra cui il babà e le sfogliatelle, piccole e belle monoporzioni di diversi gusti e le torte, servite al taglio. Tra le torte, spiccano la caprese, dall'impasto omogeneo e compatto di cioccolato e mandorle, e la classica torta della nonna, dal guscio croccante di pasta frolla ripieno di morbida crema pasticcera e guarnito con pinoli tostati e zucchero a velo.

Pepe Mastro Dolciere, tra l'altro, è una delle poche importanti pasticcerie che ha pensato ad una proposta, parallela a quella originale, interamente dedicata al gluten free e lactose free. Nel febbraio 2021 infatti, sono stati inaugurati un nuovo punto vendita e un nuovo laboratorio, dove vengono prodotti dolci da colazione, dolci tipici partenopei e monoporzioni utilizzando farine alternative e materie prime per celiaci, insieme ai tipici prodotti della terra campana, come arance, mandarini, limoni, fichi bianchi del Cilento, albicocche del Vesuvio c.d. "Pellecchiella", melannurche casertane e tanti altri. Il progetto si chiama "È buono uguale": il nome deriva dall'esperimento messo in atto dai proprietari, che hanno fatto assaggiare questi dolci ad amici e clienti, al buio e davanti a una telecamera. La maggior parte delle persone intervistate non ha saputo distinguere questa tipologia di dolci da quella tradizionale. Lo scopo di Pepe Mastro Dolciere è quello di consentire a tutti di cimentarsi in quest'e-

sperienza gastronomica e di immergersi nei gusti unici della tradizione. Di fianco alla linea senza glutine, preparata in un laboratorio vicino alla casa madre che utilizza farine alternative e materie prime per celiaci, la ricerca dei maestri pasticceri prosegue anche verso una linea "lactose free" per intolleranti e allergici ai latticini e il numero di ricette, sia di pasticceria fresca sia secca, è in costante crescita.

Forti dell'eredità lasciata dal Maestro Alfonso Pepe, i fratelli Giuseppe, specializzato nei grandi lievitati, e Prisco, esperto nell'arte cioccolatiera e nei grandi classici della pasticceria partenopea, hanno proseguito con grande amore, passione e dedizione, nello sviluppo di un ampio e variegato assortimento di dolci in torte, monoporzioni, biscotteria, gelato e lievitati, tra i quali spiccano il pluripremiato panettone e la colomba della famiglia Pepe. Questi, hanno il gusto ed il profumo esplosivo dei frutti della terra campana ed in particolare di quella situata ai piedi dei Monti Lattari: arance, mandarini, limoni, fichi bianchi del Cilento, albicocca del Vesuvio c.d. "Pellecchiella", melannurca casertana, etc. Il panettone, viene realizzato dieci mesi su dodici. Le richieste dei clienti, infatti, arrivano non soltanto nel periodo che antecede il Natale ma durante tutto l'anno.

Tutto comincia sempre da grandi materie prime, rappresentazione di un "Terroir", capaci di unire magica-

mente e sapientemente caratteristiche minerali del suolo e microclima tipico di determinate zone geografiche. Poter disporre di materie prime uniche, quindi, è un must-have del laboratorio. "Il Lievito Madre - dice il maestro Giuseppe Pepe - è vita e consente di realizzare grandi cose, è immediatamente percettibile quanto il connubio tra "pasta viva" e materie prime di altissima qualità possa trasformarsi quasi naturalmente in autentiche (e dolcissime) creazioni di pasticceria".

L'azienda è anche particolarmente attenta alle tematiche relative alla responsabilità ambientale e ciò si traduce sia nella scelta di fornitori che a loro volta prestano la medesima attenzione, sia nell'utilizzo di materiali ed imballi interamente riciclabili.

In vista di Pasqua, le uova sono realizzate dal maestro Prisco Pepe, utilizzando cioccolato proveniente da tutte le principali zone di produzione al mondo, impreziosite con creazioni di cake design uniche nel loro genere e personalizzabili in base alle esigenze del cliente. Nelle uova commissionate, poi, Pepe inserisce sorprese personalizzate: molto ri-



“*In vista di Pasqua, le uova sono realizzate dal maestro Prisco Pepe, utilizzando cioccolato proveniente da tutte le principali zone di produzione al mondo, impreziosite con creazioni di cake design uniche nel loro genere e personalizzabili in base alle esigenze del cliente.*”

chiesti sono gli anelli di fidanzamento. Normalmente, però, nelle nostre uova vengono messi oggetti di bigiotteria realizzati a mano da un artigiano della nostra zona, che riscuotono sempre un grande successo. La fase del confezionamento è affidata alla sorella Anna Pepe che da sempre segue tutta le fasi che antecedono la messa in vendita in pasticceria dei prodotti. Può avvenire sia in tulle o in scatole in pvc che lasciano vedere l'uovo posizionato all'interno, la scelta migliore quando si tratta di uova personalizzate. Tra le altre proposte paquali, inoltre, la colomba artigianale, realizzata unicamente con lievito madre, e la pastiera di grano classica o "lievitata", creazione di casa Pepe che ha sempre riscosso un grande successo.

Per chi volesse acquistare on-line, è possibile ordinare sul sito www.pepemastrodolciere.shop, mentre per chi non vuole perdersi neanche una creazione è possibile seguire gli account instagram @pepemastrodolciere ed @ebunouguale, nonché le pagine facebook "Pepe Mastro Dolciere" e "È buono uguale: il gluten free di Pepe Mastro Dolciere". ■

